

	REGISTRO DE CONTROL DE HIGIENE DEL PERSONAL	CÓDIGO FECHA REV. N° Pág.	
--	--	---------------------------------	--

Sección:	Responsable del Monitoreo:
Fecha de Control:	Frecuencia de Inspección: Al comienzo de cada turno.
Turno:	Hora:

Manipulador (Nombre y Apellido)	Salud, Heridas	Higiene de manos	Uñas cortas, sin barniz	Sin uso de accesorios	Maquillaje discreto, Afeitado	Uso de gorro	Uniforme Limpio	Uso Mascarilla (*)	Uso de pechera	Observaciones y/o Acción Correctiva
1.-										
2.-										
3.-										
4.-										
5.-										
6.-										
7.-										
8.-										
9.-										
10.-										

Controlar en forma total al personal del turno

El Supervisor de la zona verificará periódicamente este Registro.

En el control de los colaboradores se espera que todos se encuentren en condición “Cumple”, en caso contrario, **Aplicar acción correctiva inmediata**

Acción correctiva:

Salud: Si la salud del empleado es evidentemente deficiente (resfriado, con tos o presenta heridas en la piel o manos) debe ser designado a otra labor que no implique riesgo para la inocuidad del alimento.

Higiene de manos: Solicitar el lavado de manos de acuerdo a lo descrito en el procedimiento del programa de higiene.

Uñas cortas: Solicitar el corte de las uñas en forma inmediata

Uso de accesorios: Solicitar al personal que se quite los accesorios.

Uso de maquillaje discreto/afeitado: solicitar al personal que se retire el exceso de maquillaje en forma inmediata, en caso de los varones deben afeitarse de inmediato.

Uniforme limpio: Si el uniforme se encuentra sucio, solicitar recambio e informar al tecnólogo.

Acciones Preventivas: Charlas del Aspectos del personal.

(*) Uso de mascarilla en laminado de quesos y embutidos, elaboración de carne molida, pastelería, platos preparados fríos.

VERIFICACIÓN	TECNÓLOGO
NOMBRE / FIRMA	
FECHA	

CRITERIO
Parametro: ü Cumple X No Cumple N/A No aplica N/E No evaluado